Представляем вашему вниманию
специальный выпуск "Золотой коллекции рецептов".

СЕНТЯБРЬ













СПРАШИВАЙТЕ В МЕСТАХ ПРОДАЖИ ПЕЧАТНОЙ ПРОДУКЦИИ!

Спецвыпуск «Золотая коллекция заготовок» № 15 август 2009 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Денисов А.А.
Установочный тираж: 87520 экз.
Заказ № 2045.
Цена свободная.

Номер подписан в печать 03.08.2009 по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Адрес типографии: 606007 Нижегородская обл., г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетный.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ № ФС77-34500 от 04 декабря 2008 г.

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.
Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут размещающие их лица.

СОЛИМ ОВОЩИ ДЕЛАЕМ АДЖИКИ И ЛЕЧО

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

Летние заготовки

№ 15
2009



ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09015

ПОДПИСКА

Ф. СП-1

Федеральная служба почтовой связи

АБОНЕМЕНТ на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов (наименование издания)

количество комплектов:

на 2009 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда (почтовый индекс) (адрес)

Кому (фамилия, инициалы)

ДОСТАВОЧНАЯ КАРТОЧКА

ПВ место литер на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов (наименование издания)

Стоимость: подписки ___ руб., переадресовки ___ руб. количество комплектов:

на 2009 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда (почтовый индекс) (адрес)

Кому (фамилия, инициалы)

+ приложение: специальный выпуск «Золотой коллекции рецептов»

Сидорова В. С., г. Фрязино

Огурцы «Пряные»

На 5 кг огурцов - 10 г свежего острого перца, 1 головка чеснока, 1/2 корня хрена, 50 г зелени эстрагона, 30 г зелени укропа, 5 г сушеных листьев майорана.

Рассол: на 5 л воды - соль в зависимости от величины огурцов: для мелких - 250 г, средних - 300 г, крупных - 400 г соли.

Свежие огурцы вымочить, вымыть и плотно уложить вместе с приправами в банки. Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л банки - 5 мин., 1 л - 10 мин., 3 л - 15 мин.



Косарева Зинаида Викторовна, г. Кашин

Перец в томате

Рассол: на 3 л воды - 0,5 л томатного сока, 0,5 л растит. масла, по 1 ст. соли и сахара.

Перец промойте, обсушите, очистите и отварите в кипящем рассоле в течение 5 мин., пока он не станет мягким. Затем сразу же переложите в подготовленные чистые 1 л банки, плотно утрамбуйте, стерилизуйте в течение 10 мин., после чего горячими закатайте.

Антонова Алевтина Анатольевна, г. Псков

Корнишоны соленые

5 кг огурцов, 50 г листьев черной смородины или винограда, листьев дуба или вишни, зелени укропа, 1/2 корня хрена.

Заливка: на 5 л воды - 250 г соли, 3/4 ст. сахара, 1 ч. л. винной или лимонной кислоты.

Свежесобранные корнишоны тщательно вымыть, наколоть в 10 местах и вымочить в течение 3 ч. в холодной воде. Подготовленные плоды вертикально уложить в банки один к другому.

Приправы положить на дно и затем сверху положить кружок и гнет. Залить холодной заливкой и оставить на 3 дня при 20°С. Затем перенести огурцы в холодное место, через 30 дней стерилизовать в кипящей воде: 1 л банки - 10 мин., 3 л - 20 мин.

Реброва В. Н., г. Смоленск

Помидорчики в собственном соку

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Мелкоплодные помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах заостренной палочкой и плотно уложить в банки по плечики. Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через редкое сито, растворить в ней соль и сахар и залить массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризовать при 85°С: 1 л банки - 30 мин. или стерилизовать в кипящей воде 9 мин.

Заливку использовать для приготовления напитка, а из плодов готовить салат, соус, суп.

Петрова Н. В., г. Новочебоксарск

Помидоры с огурцами

Рассол: на 3 л воды - 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 1 ст. красной смородины.

Рассол вскипятить. На дно 3 л банки положить листья хрена, черной смородины и укроп, затем вперемежку - огурцы и помидоры, пересыпая их ягодами красной смородины или брусники. Залить на несколько минут кипятком без рассола, затем слить и тонкой струей налить горячий рассол. Отваренные ягоды убрать. Банки закатать.



Белова Нина Анатольевна, г. Белозерск

Крепкие малосольные огурчики

На 3 кг огурцов: 2,5 л воды, 1,5 ст. соли, 3 горсти дубовых листьев на банку.

На дно банки уложите дубовые листья. Обрежьте кончики каждого огурца, проткните ножом огурец посередине и уложите в банки. Воду соедините с солью и доведи до кипения, горячим рассолом залить огурцы.

На следующий день малосольные огурчики готовы.

Табаева Анна Алексеевна, г. Омск

Огурцы с капустой

На 1 л банку - 400 г капусты, 300 г соленых огурцов, 1,5 ст. заливки.

Заливка: на 1 л воды - 1,5 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара.

Капусту помойте, разрежьте кочан на 4 части, удалите кочерыжку, мелко нарежьте. Соленые огурцы промойте, нарежьте соломкой. Овощи хорошо перемешайте, плотно уложите в банки и залейте горячим рассолом. Очень хорошо, если половину этого рассола замените огуречным рассолом, тогда соли нужно положить в 3 раза меньше. Банки накройте крышками и стерилизуйте: 0,5 л банки - 10 мин., 1 л - 15 мин. После стерилизации банки с огурцами и капустой закупорьте, встряхните и охладите на воздухе.

При приготовлении огурцов с капустой часть капусты можно заменить морковью или яблоками, но количество огурцов не уменьшайте.

Абдалова Т. В., г. Новоржев

Помидоры с луком

Помидоры, лук, 1 ст. л. соли, 1 л воды, 2 лавровых листа, 7 шт. перца горошком.

Лук очистить, нарезать кольцами, помидоры промыть, просушить. В подготовленные банки уложить лук, специи и помидоры. В воду добавить соль, довести до кипения, перемешать, проварить 2 мин., процедить и залить в банки с помидорами. Сверху влить 3 ст. л. масла, затем банки закатать и стерилизовать в кипящей воде в течение 7 мин.

Банки перевернуть и укутать до полного остывания. Затем банки хранить в прохладном месте.

Крылов В. А., г. Сосновый Бор

Ассорти из соленых овощей и фруктов

Огурцы - 1 кг, зеленые и бурые помидоры - 1 кг, яблоки - 1 кг, сливы - 1 кг, морковь - 1 кг, цветная капуста - 1 кг, сладкий перец - 1 кг, черешки сельдерея, петрушка, чеснок, листья вишни, укроп.

Овощи разрезать на небольшие кусочками, уложить слоями в сухие стерильные банки. Добавить несколько долек чеснока, сверху накрыть листьями вишни и свежим укропом.

Приготовить рассол из расчета на 1 л воды - 1/2 ст. соли. Содержимое залить рассолом так, чтобы он покрывал овощи.

Банки плотно закрыть и закатать простерилизованными крышками. Перевернуть вверх дном и оставить остывать под одеялом.

Хранить следует в холодном месте.

Тимофеева Т. Т., г. Невинномысск

Соленье-ассорти "Летнее"

Рассол: растворить соль в воде из расчета на 1 л воды - 1/2 ст. л. соли.

Приготовить банки или бочку. Бочку натереть внутри толченым чесноком. Помыть огурцы, маленькие недозрелые арбузы, длинные перцы, стручковый перец, цветную капусту, зеленые и бурые помидоры, твердые яблоки, 3 айвы, несколько слив, морковь, сельдерей, петрушку. Все овощи и фрукты нарезать и уложить в подготовленные банки. Сверху уложить листья вишни и сушеный укроп, залить рассолом так, чтобы покрыть овощи.

Банки закрыть пластмассовыми крышками или закатать. Хранить в холодном месте.

Закревская А. В., г. Подольск

Чеснок «Смородиновый»

2 кг чеснока, 400 г красной смородины, 1 л воды, 1 ст. сахара, 1/2 ст. соли.

Чеснок промойте, головки освободите от стеблей и корней, очистив от верхней шелухи. Замочите на сутки в холодной воде. После промыв, плотно уложите в тару, пересыпая ягодами смородины, и залейте приготовленным раствором. Накрыв тару чистой тканью, установите гнет.

Ишанова Л. А., г. Волгоград

Капуста с помидорами

3 кг капусты, 1 кг бурых мелких помидоров, 3 кг сладкого перца, 1 морковь, 3 ст. л. соли.

Капусту, морковь и перец мелко нашинкуйте и перемешайте с солью. Помидоры разрежьте пополам.

Капусту и помидоры уложите слоями в широкую тару. Накройте капусту стерильной марлей, поставьте гнет и вынесите на холод.



Елисеева С. М., г. Рыбинск

Квашеная капуста в банке

4 кг капусты, 400 г моркови, 2 ст. л. соли, 1 л воды, 1,5 ст. л. сахара.

Капусту нашинкуйте, смешайте с морковью, нарезанной соломкой, и плотно уложите в 3 л банки. Приготовьте рассол из расчета 2 ст. л. крупной соли на 1 л теплой воды, залейте капусту доверху и поставьте банки без груза в теплое место. На 3-й день проткните капусту до дна в нескольких местах.

Еще через 3 дня рассол слейте и растворите в нем 1,5 ст. л. сахара на 1 л рассола. Можно добавить 4 капли укропного или 3 капли лаврового масла.

Переместите нижний слой капусты наверх, а верхний - вниз, залейте новым рассолом, оставьте на сутки в теплом месте, а затем поставьте на холод.



Абаренова В. А., г. Вельск

Квашеная капуста "Поздняя"

2 кг белокочанной капусты позднего сорта, 1 морковь.

Рассол: 4 ст. кипяченой воды, 1 ст. л. соли.

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Капусту и морковь плотно набить в 3 л банку и залить рассолом комнатной температуры, следить, чтобы капуста была покрыта жидкостью. Банку сверху завязать марлей и оставить на 4 дня при комнатной температуре. В процессе брожения капусту в банке несколько раз протыкать спицей, чтобы вышли газы. Через 4 дня рассол слить, развести в нем 4 ст. л. сахара, залить обратно в капусту. Банку с капустой накрыть пластиковой крышкой и поставить в холодильник.

Савинова Л. А., г. Волжский

Баклажаны «Луковые»

Баклажаны, листья хрена, репчатый лук, соль, черный перец, чеснок, лавровый лист.

Спелые баклажаны среднего размера отварите в подсоленной воде (1 ст. л. соли на 1 л воды), затем остудите, положите под пресс, после удаления жидкости переложите в кастрюлю, на дно которой положите листья хрена. Баклажаны уложите слоями, чередуя их с поджаренным репчатым луком, солью, молотым черным перцем, чесноком и лавровым листом. Сверху накройте салфеткой, придавите грузом.

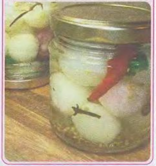
Готовые баклажаны через 4 недели можно переложить в чистые банки, залить горячим растительным маслом и стерилизовать.

Ражева Алла Викторовна, г. Кологриев

Лук с солью

1 кг лука, 1 ст. соли.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и плотно уложить в банки, пересыпая солью. Сверху оставить слой соли. Укупорить и хранить в холодном месте.



Ражева Алла Викторовна, г. Кологриев

Помидоры «Смуглянка»

2 кг помидоров, 1,5 ст. сока черной смородины, 3 веточки черной смородины с листьями, 1 л воды, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Спелые помидоры вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки и уложить в банку вместе с веточками черной смородины (длина веточек соответствует высоте банки). Растворить в воде сахар и соль, добавить сок черной смородины, нагреть раствор до кипения и трижды залить томаты на 20 мин. Банку закатать. Вместо веточек можно использовать одни листья.

Нартова Нина Семеновна, г. Туринск

Баклажаны "По-болгарски"

3 кг баклажанов, 800 г помидоров, 1 кг репчатого лука, 2 головки чеснока, 50 г зелени петрушки, 0,5 л растит. масла, 1,5 ст. л. соли, 1/4 ч. л. черного молотого перца, 1/4 ч. л. душистого перца.

Разрежьте баклажаны на кружки толщиной 2 см, подержите их 5 мин. в растворе соли, обсушите и обжарьте в масле. Лук нарежьте кольцами и тоже обжарьте до золотистого цвета.

Приготовьте соус: нарежьте зрелые помидоры и пропустите их через мясорубку. Доведите массу до кипения, протрите через сито и затем уваривайте ее до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится на треть.

Чеснок замочите в холодной воде на 2 ч., очистите и пропустите через мясорубку. Зелень нарежьте. Смешайте все составляющие, кроме баклажанов, выложите массу в кастрюлю и доведите до кипения, постоянно помешивая. Выложите в банки слой горячей массы, затем слой баклажанов и чередуйте слои, пока банка не наполнится. Верхний слой должен быть томатным. Банки стерилизуйте при 100°С: 0,5 л - 50 мин., 1 л - 90 мин. и закатайте.



Чичканова Мария Васильевна, г. Иркутск

Морковь и цветная капуста

2 средних кочана цветной капусты, 1 кг моркови, 2 ч. л. сахара, соль, сушеные приправы, рассол.

Капусту разделить на соцветия, положить на 30 минут в холодную соленую воду, затем на 5 мин. в кипящую соленую воду, откинуть на дуршлаг. Морковь нарезать фигурным ножом тонкими кружочками, бланшировать 5 минут в небольшом количестве воды с сахаром, солью и пряностями.

Банки заполнить овощами до горлышка и залить жидкостью от бланшировки и рассолом.

Стерилизовать 1 час при 90°С.

Арбинская Надежда Васильевна, г. Александров

Кабачки «Сливовые» в заливке

1 кг кабачков, 1 кг слив.

Заливка: 1,3-1,5 л воды, 3/4 ст. сахара, 1 ст. л. без горки соли, 5 г лимонной кислоты, по 5 гвоздичек и перца горошком.

Кабачки и сливы вымойте, обсушите. Сливы разрежьте аккуратно с одной стороны, удалите косточки, кабачки нарежьте кубиками, удалив сердцевину с семенами. Уложите плоды, равномерно распределяя их по всему объему банки, можно уложить кабачки и сливы слоями.

Вскипятите заливку, состоящую из воды, соли и сахара, лимонной кислоты, гвоздики и перца. Трижды залейте банки с кабачками и сливами, каждый раз давайте содержимому остыть. После последней заливки укупорьте банки горячими.

Кулагина Анна Игоревна, г. Йошкар-Ола

Пряная капуста с хреном

3 кг капусты, 300 г свеклы, 100 г корня хрена, 1 ч. л. семян укропа, 1 ч. л. семян кориандра, 1 ч. л. семян тмина, 2 ст. л. соли.

С капусты снимите верхние листья и мелко нашинкуйте. Свеклу и хрен натрите на крупной терке. Добавьте соль, семена укропа, тмина и кориандра.

Все овощи и специи перемешайте и плотно уложите в широкую посуду. Капусту поставьте под гнет и выставьте на холод.



Баева Елена Викторовна, г. Жирновск

Хрен с лимоном

100 г хрена, 1 л воды, 20-40 г лимонной кислоты, 20-30 г соли, 20-30 г сахара.

Хрен измельчить. В кипящей воде растворить соль, сахар, добавляя вместо уксуса лимонную кислоту, и залить измельченный хрен.

Фасовать в горячем виде. Пастеризовать 20 мин.

Рослова Нина Ивановна, г. Курган

Помидоры малосольные

На 3 л банку: 6 ч. л. сахара, 6 ст. л. соли, 2 ст. л. уксуса, по вкусу листья смородины, укроп (зонтики), чеснок, хрен, эстрагон, лук репчатый.

Заполнить банку помидорами и пряностями, залить все кипятком, дать настояться 25 мин. Затем настой перелить в кастрюлю, добавить соль, сахар и уксус, поставить на огонь, довести до кипения. Залить рассолом помидоры. Банки закатать.



Билых Ольга Алексеевна, г. Пятигорск

Жареный острый перчик

На 1 л сока -1 ст. л. соли и 1 ст. сахара.

Стручки острого перца вымыть, отрезать плодоножки на 2 см от основания и слегка обжарить со всех сторон в раст. масле. Остывшие перцы уложить в банки, заливая каждый ряд процеженным томатным соком, сгущенным до половины первоначального объема путем выпаривания. Банки закрыть и хранить в холодном месте.

Скачкова В. П., г. Балахна

Перец крепкого посола

5 кг сладкого перца, 1 ст. соли.

Рассол: на 1 л воды - 1 ст. л. соли.

Перец вымыть, вырезать семена, опять вымыть, пересыпать солью и вложить один в другой. Плотно уложить перец в посуду с широким горлом, сверху положить кружок и гнет. Через 15 ч., когда они пустят сок, переложить перец в банки с широким горлом, залить холодным рассолом, сверху положить кружок и гнет и оставить на несколько дней при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место.

Перед употреблением этот перец вымачивают в холодной воде.

Милютина Наталья Анатольевна, г. Челябинск

"Быстрая" квашеная капуста

2,5 кг капусты, 2 моркови, 0,5 л кипяченой воды, 3 ст. л. без горки соли, 1 ст. л. с горкой сахара.

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, перемешать, немного помять, плотно уложить в трехлитровую банку.

В воде размешать соль, залить капусту. Через сутки рассол слить, в нем же развести сахар, вылить обратно в капусту. Учесть, что при сквашивании выделяется сок (подставить глубокую тарелку), время от времени капусту протыкать.

Капуста готова, когда рассол перестает выделяться, тогда его слить из тарелки обратно в банку и поставить на сутки в холодильник. Через 5 суток капусту можно есть.

Виноградова Софья Анатольевна, г. Кемерово

Томаты консервированные

На 1 кг томатов: 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок сельдерея, 2 зубчика чеснока.

На 1 л воды - 1 ст. л. соли.

В подготовленные литровые банки положить зелень, лист и черешки сельдерея, разрезанные на кусочки дольки чеснока, вымытые зрелые красные томаты.

Залить горячим профильтрованным рассолом из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды, прикрыть стерильной крышкой, поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать на огне 5 мин. от начала закипания воды в кастрюле, затем вынуть банки, закатать и поставить вверх дном на несколько часов.

Чахлова С. А., г. Северск

Помидоры «Натурель»

Средние красные и желтые помидоры, чеснок, сахар, соль.

Средние красные и желтые помидоры промыть, наколоть спичкой в трех местах, бланшировать, опустив в кипящую воду 3 раза, и уложить в стерилизованные банки. В 3 л банку добавить 3 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, пропустить через чесночницу 4 зубчика чеснока, залить кипятком и выдержать до остывания.

Рассол слить в эмалированную кастрюлю, прокипятить, вновь залить им помидоры и закатать.

Ни приправ, ни уксуса не надо! Помидоры потом можно есть со сметаной, а рассол использовать при варке борщей.

Чахлова С. А., г. Северск

Морковь консервированная

3 кг моркови, 500 г репчатого лука, 500 г болгарского перца.

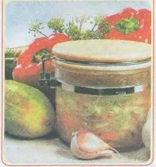
Лук нарезать полукольцами и поджарить на постном масле. Морковь нарезать кубиками и чуть-чуть припустить. Перец нарезать полукольцами. Все сложить в кастрюлю и залить 2 л томата, посолить, добавить душистый и черный перец горошком, кипятить 20 мин., разложить в банки и закатать.

Ишанова Л. А., г. Волгоград

«Зимняя окрошка»

200 г хрена, 300 г зелени укропа, 300 г свежих огурцов, 3 ст. л. соли.

Хрен натереть на мелкой терке, укроп мелко нарезать. Огурцы натереть на крупной терке. Все перемешать с солью. Смесь хорошо хранится в стеклянной банке под пластмассовой крышкой в холодильнике.



Прокушкина Е. В., г. Орехово-Зуево

Томаты красные натуральные

Рассол: 1 л воды, 1 ст. соли или 1/2 ст. л. соли и 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Отобрать плоды с хорошей ровной окраской, плотные и одинаковые по размеру, уложить в банки и залить кипящим рассолом.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать, выдерживая в кипящей воде 1 л - 10 мин., 3 л - 20 мин.



Елькина Вера Дмитриевна, г. Томск

Капуста с овощами

2 кг капусты, 1 кг зеленого сладкого перца, 2 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 600 г зелени петрушки.

Рассол: на 3,5 л воды - 1 ст. соли.

Капусту нашинковать, перец наколоть, морковь натереть на крупной терке, зелень измельчить. Капусту, морковь и зелень перемешать и плотно уложить в подготовленную тару, перекладывая слоями зеленых помидоров и целыми плодами перца. Положить кружок и гнет. Залить рассолом.

Потапова Елена Кирилловна, г. Шахты

Огурцы с хвойным ароматом

2 кг огурцов, 1,3 л сока яблочного, 3 веточки сосны, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Обдайте промытые огурцы кипятком, затем холодной водой. Уложите в банку вместе с сосновыми веточками (кончики длиной 10 см). Добавьте сок яблочный, сахар и соль. Кипящим раствором проведите трехкратную заливку. Закатайте банку.

Королева В. Я., г. Усть-Илимск

Квашеная морковь

4 кг моркови, 1 кг яблок, соцветия укропа, корица, листья хрена, листья вишни, черный перец горошком.

Рассол: 5 л воды, 1 ст. соли.

Морковь вымыть и очистить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и разрезать на 4 части. На дно посуды положить листья хрена, вишни, корицу и перец горошком. Плотно уложить морковь и яблоки, залить рассолом, накрыть крышкой и поставить под груз в холодное место.



Анистратенко Г. Ю., г. Серпухов

Томаты соленые с морковью

На 10 частей помидоров - 1 часть моркови.

Для рассола: на 1 л воды - 50 г соли.

Спелые, твердые, мелкие помидоры промыть и, не отрывая плодоножки, уложить их в кадку, ведро, кастрюлю рядами, пересыпая тертой морковью, добавить красный перец, укроп, чеснок, лавровый лист и залить рассолом, сверху положить гнет. Хранить в прохладном месте. Если к концу зимы помидоры начнут закисать, нужно достать их из рассола, обмыть, снова уложить и залить свежей водой. После этого они сохранятся еще 4 месяца.

Щербакова Тамара Михайловна, г. Тула

Томаты "Сухие"

2 кг томатов, по 50 г листьев вишни, сельдерея, веточек эстрагона, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно в тару рядами, перекладывая их пряностями. Накрыть сверху чистой тканью и положить гнет.

Выдержать томаты в теплом помещении до появления рассола и затем выставить на холод для хранения.



Тимина Н. А., г. Оренбург

"Пьяные помидоры"

2 кг красных мелких помидоров, 1 бутылка красного вина (0,7 л), 1,5 ст. л. соли, 1 ст. меда.

Помидоры помойте, обсушите, наколите вилкой со стороны плодоножки и уложите помидоры в подготовленные банки. Приготовьте маринад, состоящий из красного вина, соли, меда и 2 ст. воды. Залейте помидоры кипящим маринадом и закупорьте банки.



Прокушкина Е. В., г. Орехово-Зуево

Помидоры "Домашние"

На 3 л банку - 1 морковь, 5 горошин душистого перца, 1 сладкий перец, 1 зонтик укропа, веточка эстрагона, 3 зубчика чеснока, маленький горький перец.

Стерилизованную банку с вышеперечисленным заполнить до верха помидорами и залить кипятком на 10 мин. Затем слить и добавить на каждую 3 л банку - 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, чуть корицы.

Вскипятить маринад и кипящим залить помидоры. Закатать.

Косова В. Д., г. Можайск

Помидоры "Падающий снег"

Заливка: на 1 л яблочного сока - 1,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

На 3 кг помидоров - 3 головки чеснока.

Приготовленные помидоры проколоть у плодоножки спичкой и бланшировать в кипящей чистой воде 30 сек. Чеснок натереть на терке. В стерильные банки уложить помидоры, пересыпая чесноком.

Из яблочного сока, соли, сахара приготовить заливку, горячей залить помидоры. Закатать.

Ивченко Юлия Игоревна, г. Ревда

Патиссоны соленые

На 3 л банку: 1,8 кг патиссонов, 100 г укропа, 50 г сельдерея, 1 лист хрена, 2 шт. горького красного перца, 5 зубков чеснока.

Заполняют банки послойно специями и патиссонами, заливают рассолом (1 ст. л. соли на 1 л воды), выдерживают 10 суток при комнатной температуре, доливая рассол. Хранят в прохладном месте, лучше - в холодильнике.

Стрельцова С. Л., г. Карасук

Кабачки "Яблочные"

Для заливки: 1 ст. яблочного сока, 1 ст. воды, 1,5 ст. л. тертого чеснока, 1/2 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сахара, 1 ст. растит. масла.

Кабачки очистить, нарезать стружкой, уложить в трехлитровую банку. Подготовить раствор для заливки из яблочного сока с добавлением тертого чеснока, соли, сахара и растительного масла. Кипящим раствором залить банки и закатать. Поставить банки вверх дном и укрыть одеялом до остывания.

Генералова В. С., г. Самара

Зеленые томаты соленые

5 кг помидоров, 100 г пряностей.

Рассол: 3 л воды, 3 ст. л. соли.

Помидоры моем, удаляем плодоножку, укладываем в кастрюлю.

На дно, сверху и между помидорами засыпаем пряности: укроп, мелко нарезанный хрен, зелень петрушки, коренья и листья сельдерея, вишневые листья, чеснок. Заливаем помидоры и оставляем при комнатной температуре на 15 дней, чтобы перебродили, затем ставим в погреб.

Степанцова И. В., г. Первоуральск

"Быстрые огурцы"

5 кг огурцов, 1 ст. л. соли (на 1 л воды), листья черной смородины, 4 зубчика чеснока, укроп.

Огурцы промывают в холодной воде, кладут в посуду и соразмерно их количеству распускают соль в горячей воде. Этим рассолом заливают огурцы, посыпают их укропом, листом черной смородины, добавляют чеснок. Когда рассол остынет, выносят посуду с огурцами в погреб и ставят на лед. Сверху огурцов кладут деревянный кружок и прижимают его чистым камнем. Через 4 ч. огурцы готовы.



Ерошина Татьяна Борисовна, г. Брест

Кабачки и патиссоны соленые

Для маринада: 3 л воды, 250 г соли, 250 г сахара, 1,5 л 9% уксуса.

На 5 кг кабачков и патиссонов - 100 г укропа, 50 г эстрагона, 50 г хрена, 100 г листьев вишни или черной смородины.

Мелкие кабачки и патиссоны вымыть, наколоть во многих местах деревянной иглой, срезать до мякоти верхушки и уложить в банку ровными рядами, плотно один к одному. На дно, между рядами сверху и положить пряную зелень. Банки 4 раза залить кипящей водой без соли с 5 минутной выдержкой, а затем залить горячим маринадом.

Роде Тамара Ильинична, г. Новокубанск

Огурцы с сахаром

5 кг огурцов, 100 г зелени укропа, 10 корнеплодов моркови, 100 г корня хрена, 4 луковицы.

Заливка: на 5 л воды - 1 л столового 9% уксуса, 1/2 ст. соли, 1,5 ст. сахара, 10 лавровых листьев, по 25 горошин черного и душистого перца, 2 ч. л. семян горчицы.

Морковь, хрен и лук очистите и мелко нарежьте. Огурцы плотно уложите в банки, пересыпая смесью нарезанных овощей. Приготовьте заливку и в горячем виде налейте в банки с огурцами. Стерилизуйте в кипящей воде: 1 л банки - 40 мин., 2 и 3 л банки 1 ч.



Шуйская Е. С., г. Санкт-Петербург

Помидоры с горчицей

Помидоры на 3-х литровую банку, 3 ст. л. соли, 7-10 горошин черного перца, 5-7 горошин душистого перца, 6 лавровых листиков, 3-4 зубчика чеснока, 1 большая веточка свежего или 1 ч. л. сухого укропа, 1 ст. л. сухой горчицы, кусочек хрена.

На дно банки уложить специи. Помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах вилкой и плотно уложить в банку. В 1 л кипяченой воды комнатной температуры развести соль и залить рассол в банку с помидорами. На помидоры положить ошпаренную кипятком белую хлопчатобумажную тряпочку и на нее насыпать 1 ст. л. горчичного порошка. Это делается для того, чтобы сверху не начала образовываться плесень. Банку, не закрывая крышкой, оставить при комнатной температуре на 1-2 недели. По прошествии этого времени закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать в холодильник для окончательного дозревания. Готовность через 2-4 недели.

Михайлова Л. В., г. Ульяновск

Перец "Смачный"

Подготовленные, как для маринования, стручки красного перца начиняют смесью соли и сахара (70 г и 100 г на 1 кг перца), укладывают в кастрюлю, пересыпая соляно-сахарной смесью, и оставляют на сутки. После этого перец перекладывают в стерилизованные банки, заливают образовавшимся при выдержке рассолом, уплотняют и заливают растительным маслом. Банки укупоривают и ставят в холодильник. Законсервированный таким образом перец используют для фарширования и приготовления салатов.

Фонвизина Е. М., г. Вологда

Перец с кабачками и яблоками

Нарезать перец кольцами шириной 1 см, добавить нарезанные кружочками кабачки или патиссоны, дольки яблок. Все бланшировать 3-5 мин. в маринаде, состоящем из 1 л воды, 300 мл яблочного сока, одной или двух столовых ложек меда (по вкусу) и 50 г соли. Затем все уложить в трехлитровую банку и залить этим же кипящим маринадом. Закатать.

Рыжкова Ольга Матвеевна, г. Москва

Помидоры "Удивишка"

Берем самые маленькие помидоры (можно зеленые), острым ножичком вырезаем плодоножку. Укладываем в чистые банки, пересыпая смесью зелени петрушки и измельченного чеснока.

На 10 минут заливаем кипящим рассолом: на 1 л воды - 2 ст. л. соли, 2 ст. л. меда. Рассол сливаем, кипятим и снова заливаем. Закатываем. Стерилизовать не нужно.



Тихонова О. В., г. Воронеж

Кабачки "По-польски"

1 л воды, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. лимонной кислоты, 4 зерна черного перца.

Кабачки вымыть, снять кожицу, разрезать пополам, удалить семенные гнезда. Нарезать столбиками на длину банки и уставить вертикально. Кипящую заливку влить в банки и пастеризовать при 95°С: 0,5 л банки - 15 мин., 1 л - 25 мин. Перед употреблением быстро подогреть в заливке с добавлением молока, полить маслом и посыпать тертой булкой.



Тихонова О. В., г. Воронеж

Пикантные помидоры

В стерилизованную 3-х литровую банку укладываем красные помидоры. Без всего! Заливаем кипятком и оставляем до приготовления маринада. Готовим маринад: на 1,5 л воды - 1 ст. л. соли, 1/2 ст. сахара. Доводим маринад до кипения. Маринад закипел - сливаем из банки воду. Поверх помидоров кладем 1 ст. л. с верхом тертого чеснока и заливаем кипящим маринадом. Уксус можно налить (1 ч. л.), а можно и не наливать. Закатываем, укрываем одеялом на ночь.

Малиновская Вера Павловна, г. Ковров

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг томатов,
- 0,5 кг гроздьев рябины,
- 1,3 л воды,
- 1 ст. сахара,
- 1/2 ст. л. соли.



Томаты с гроздьями рябины

- Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в банку вместе с промытыми гроздьями рябины. Растворить в воде сахар и соль, кипящим раствором провести трехкратную заливку, банку закатать.

Солдатова Надежда Дмитриевна, г. Кемерово

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Рассол:
- 1 л воды,
- 2 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. соли,
- 2 лавровых листа,
- 10 шт. перца душистого,
- 1 ч. л. горчицы.



Соленые помидоры с горчицей

- Чуть недозрелые помидоры уложить в 3 л банки, пересыпая листьями черной смородины, вишни, укропом.
- Вскипятить рассол и, остудив, добавить в него горчицу.
- Размешать, дать отстояться.
- Когда рассол станет прозрачным, помидоры залить и закрыть капроновыми крышками.
- Хранить в прохладном месте.

Антонова Анна Викторовна, г. Владикавказ

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Огурцы,
- виноградные листья.

Рассол:
- 1 л воды,
- 1,5 ст. яблочного или виноградного сока,
- 2 ст. л. сахара,
- 2 ст. л. соли.

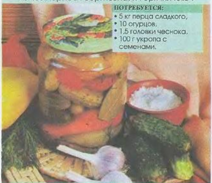


Огурцы "Деликатесные"

- Огурцы обдать кипятком, затем холодной водой.
- Каждый огурчик завернуть в виноградный лист и плотно уложить в 3 л банку.
- 3 раза залить рассолом и закатать.
- Листья винограда сохраняют зеленый цвет огурца и придают ему особый вкус.
- Готовим рассол: смешать воду, сок, сахар и соль.
- Довести до кипения и залить огурцы.

Ремез Лариса Георгиевна, г. Горячий Ключ

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг перца сладкого,
- 10 огурцов,
- 1,5 головки чеснока,
- 100 г укропа с семенами.



Перец с огурцами

- Перец моют, удаляют семена, один плод оставляют с семенами и разрезают пополам. Огурцы средней величины моют и накалывают вилкой. Укроп моют и нарезают кусками по 15 см.
- Подготовленные овощи и приправы плотно укладывают в посуду с широким горлышком, накрывают кружком, кладут гнет и заливают горячим рассолом.
- Оставляют при комнатной температуре на 3 дня, затем переносят в холод.

Гресева Татьяна Анатольевна, с. Бугаевка



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для рассола:
- 1 л воды,
- 2 ст. л. соли,
- 5 кг капусты,
- 100 г эстрагона,
- лавровый лист и душистый перец.

Цветная капуста соленая

- У цветной капусты удалить зеленые листья, затем головки разделить на отдельные соцветия размером 3 см, вымыть.
- Бланшировать в кипящей подсоленной воде в течение 4 мин., охладить в холодной, дать стечь воде и уложить в бочонок.
- Добавить эстрагон, лавровый лист и душистый перец, залить рассолом.

Чичканова Мария Васильевна, г. Иркутск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 10 кг капусты,
- 500 г яблок,
- 1/2 ст. л. семян тмина или укропа,
- 1 ст. соли.

Капуста белокочанная с яблоками

- Зрелые, здоровые, кислые яблоки (лучше антоновка) очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и смешать с нашинкованной капустой.
- Далее готовить, как обычно.
- Можно класть целые яблоки - в этом случае подбирают плоды средней величины.
- Целые яблоки кладут только после того, как вся капуста утрамбована и пустила сок.

Данилина Наталья Николаевна, г. Ярославль



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг спелых помидоров,
- 1 кг болгарского перца,
- 1 кг кислых яблок,
- 1 кг моркови,
- 2 ст. л. соли,
- 200 г сахара,
- 400 мл растит. масла,
- 2 ст. л. красного жгучего перца.

Аджика "Киевлянка"

- Все овощи пропустить через мясорубку (помидоры лучше предварительно очистить от кожицы или пропустить через соковыжималку).
- Чтобы помидоры легко очищались от кожицы, их нужно залить кипятком на 35 минут. Заправить маслом, сахаром, солью, специями. Затем уваривать часа 2-3 до нужной консистенции.
- Готовую аджику разлить горячей по стерилизованным банкам. Закатать банки и укупорить их.

Горева Валентина Ивановна, г. Карпинск



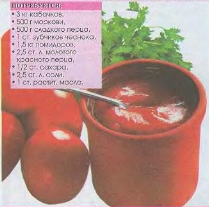
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2,5 кг зеленых помидоров,
- 500 г болгарского перца,
- 500 г айвы,
- 300 г моркови,
- 300 г кабачков,
- 300 г репчатого лука,
- 1/2 стручка жгучего перца,
- 1/2 ст. соли,
- 1/2 ст. рубленой зелени,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ст. растит. масла.

Аджика "Кисленькая"

- Помидоры разрезать на части. Посолить. Отставить на 6 ч., чтобы отошла горечь. Слить сок.
- Сладкий перец, айву, морковь, кабачки, репчатый лук пропустить через мясорубку. Все смешать, варить 1 ч. Положить измельченный чеснок, мелко нарезанные или пропущенные через мясорубку зелень и жгучий перец. Варить еще 1 ч. Добавить растит. масло, сахар, соль. Дать закипеть 3 раза. Горячую аджику разлить по банкам. Закатать крышками.

Дряхлова Анна Гавриловна, г. Волгодонск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг кабачков,
- 500 г моркови,
- 500 г сладкого перца,
- 1 ст. зубчиков чеснока,
- 1,5 кг помидоров,
- 2,5 ст. л. молотого красного перца,
- 1/2 ст. сахара,
- 2,5 ст. л. соли,
- 1 ст. растит. масла.



Аджика "Кабачковая"

- Кабачки, морковь, сладкий перец и помидоры пропустить через мясорубку, добавить масло, сахар, соль и варить 40 мин. Массу остудить, смешать с измельченным чесноком и красным перцем, поставить варить еще на 10 мин.
- Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Богданова Елена Анатольевна, г. Кореновск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг помидоров,
- 2 кг сладкого болгарского перца,
- 1 кг моркови,
- 1 кг лука,
- 0,5 ст. сахара,
- 2 ст. л. соли,
- 1 ч. л. 70 % уксусной эссенции.



Лечо "Ассорти"

- Помидоры пропустить через мясорубку и тушить 40 минут, добавив сахар и соль. Перец разрезать на 4 части и проварить 30 минут, отдельно пожарить на растительном масле морковь и лук.
- Все соединить и тушить 15 минут. За 10 минут до окончания варки влить уксус. Разложить лечо по банкам, стерилизовать 10 минут, закатать.

Драгунова Евгения Васильевна, г. Ессентуки

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 4 кг помидоров,
- 700 г болгарского перца,
- 400 г баклажанов,
- 2 средних луковицы,
- эстрагон,
- соль, сахар.



Лечо "Аромат весны"

- Помидоры нарежьте дольками, у перчиков удалите сердцевину и перегородки.
- Баклажаны и лук очистите. Перец, баклажаны и лук нарежьте кольцами. Помидоры, лук и перец варите в эмалированной посуде 15 минут. Затем добавьте эстрагон, соль и сахар и варите еще 20 минут.
- Баклажаны посолите и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Все перемешайте, разложите в банки, стерилизуйте и закатайте. Храните в прохладном месте.

Емгушева Елена Петровна, г. Элиста

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг помидоров,
- 500 г сладкого перца,
- 500 г репчатого лука,
- 500 г моркови,
- 1 ст. растит. масла,
- 2 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. соли,
- 1/2 ч. л. уксуса.



Лечо "Незнакомка"

- Морковь нарезать соломкой, лук - полукольцами, перец - кружочками. Добавить растит. масло, соль и сахар.
- Перемешать, поставить на медленный огонь. После закипания варить 20 мин., периодически помешивая. В конце варки влить уксус и разложить лечо в стерилизованные банки, закатать, укутать и оставить так до полного остывания.

Горшечникова Л. Е., г. Наро-Фоминск

Баклажаны в аджике "Смак"

3 кг баклажанов разрезать на 4 части, вымачивать в соленой воде 1 час.

Смесь: 3 л томатного сока, 2 горьких перца, 10 шт. сладкого перца, 2 головки чеснока. Все пропустить через мясорубку.

В смесь добавить: 100 г соли, 100 г уксуса, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла. Все смешать, добавить баклажаны и варить, пока не станут мягкими. Разложить по банкам и закатать.



Зачесова Г. М., п/о В.Сяглово

Аджика острая "Четверка"

2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг очищенного сладкого перца, 1 кг яблок «Антоновка», черный и красный перец по вкусу.

Овощи и яблоки пропустить через мясорубку и варить 1 ч., помешивая. В горячую массу добавить 1 ст. 9% уксуса, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 1/4 ст. соли, 200 г толченого чеснока. Все хорошо перемешать, проварить 10-15 мин. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Комарова Марина Алексеевна, г. Вологда

Аджика "Зеленая"

1 кг стручкового сухого острого красного перца, 50-70 г семян кориандра, 100 г хмели-сунели, немного молотой корицы, 200 г грецких орехов, 300-400 г крупной соли, примерно 300 г чеснока, 500 г кинзы.

Острый красный перец замочить на час. Добавить кориандр, хмели-сунели, корицу, орехи, измельченную кинзу, чеснок и соль.

Пропустить 3-4 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Хранить в холодильнике, желательно в закрытой посуде, иначе высыхает. Хороша для соусов, тушений, как приправа к супу (только в тарелку) и т. д. Как приправа при жарке не годится.

Шугурова А. Н., г. Оренбург

Аджика "Посадская"

5 кг спелых помидоров, 5-6 головок чеснока, 100 г соли, 1 острый перец, 6 больших корней хрена, можно добавить сладкий перец.

Все пропустить через мясорубку, размешать и разложить по емкостям, хранить в холодильнике.



Горшечникова Л. Е., г. Наро-Фоминск

Аджика из алычи "Любимая"

5 кг алычи проварить в 6 ст. воды, дать остыть, протереть через сито, удалить кожицу и косточки. Добавить в полученную массу 4 ч. л. молотого красного перца, 2 ч. л. черного молотого перца, 600 г измельченного чеснока, 900 г сахара, 6 ст. л. соли, 250 г 9% уксуса. Варить 5 мин.

Разложить в чистые 0,5 л банки и стерилизовать 10 мин. Закатать.

Шебанова Тамара Юрьевна, г. Волгоград

Аджика "Скоростная"

3 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 200 г чеснока, 5 шт. черного перца, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 3 ст. л. соли.

Помидоры и сладкий перец пропустить через мясорубку. Добавить соль, лимонную кислоту, пряности и кипятить 10 мин., добавить чеснок. Разложить по банкам и закатать.

Рогова Ася Владимировна, г. Хабаровск

Аджика "Грузинская"

Хмели-сунели - 3 части, стручковый красный горький перец - 2 части, чеснок - 1 часть, кориандр (молотые семена кинзы) - 1 часть, укроп - 1 часть, винный уксус 3%.

Перец и чеснок пропустить через мясорубку, добавить пряности. Иногда добавляют мелко истолченные грецкие орехи. Смесь посыпать крупной солью и влить уксуса столько, чтобы получилась влажная густая паста, хорошо приспособленная для длительного хранения в плотно закупоренной стеклянной или керамической посуде.

Киселева Варвара Владимировна, г. Новый Оскол

Аджика "Деревенская"

Помидоры мясистые - 5 кг, горький перец - 3-5 стручков, перец болгарский - 3-5 кг, чеснок - 0,5 кг, соль (крупная) по вкусу, уксус 9% - 1 стакан.

Все вымыть. У перцев семечки можно не удалять, пропустить через мясорубку. Добавить соль, уксус.

Дать постоять около часа, попробовать на соль и уксус, добавить, если необходимо, и разлить в стерилизованные банки или бутылки. Поставить на холод для хранения.

Очень вкусно и с мясом, и просто на черный хлебушек, и с борщом, и... Делается быстро, если нужна, а запасы закончились. Все ингредиенты в комбайн и соль, уксус по вкусу. 5 минут и никакого кетчупа не надо!



Богданова Е. А., г. Кореновск

Аджика из кабачков "Объедение"

3 кг кабачков очистить и пропустить через мясорубку. Оставить на 2 часа. Затем слить выделившийся сок. Пюре переложить в таз, добавить 250 мл растительного масла, 0,5 л томатного соуса (или 10 ст. л. томатной пасты), 3,5 ст. л. соли, 3 ч. л. (без горки) черного молотого перца. Тушить 1,5 часа. Затем добавить уксус: 4,5 ч. л. 70 %-ной уксусной эссенции развести в 1 ст. воды. Положить 2 головки измельченного чеснока и пучок укропа также измельченного. Варить все вместе 10 минут, разложить в стерильные банки и закатать.



Лисихина Л. М., г. Новосибирск

Аджика "С секретом"

1 кг болгарского перца без семян, 1 кг чернослива без косточек, 200 г очищенного чеснока, 3 стручка жгучего перца, 600 г томатной пасты.

Все пропустить через мясорубку. Добавить соль по вкусу. Разложить по банкам. Стерилизовать не нужно. Банки желательно брать не очень большие. Хранить в холодном месте.

Дубкова Мария Сергеевна, г. Архангельск

Аджика "Долговечная"

3 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 300 г чеснока, 150 г острого перца, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана 9% уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 0,5 стакана соли, 400 г свежей зелени кинзы, укропа, сельдерея, по вкусу кориандр, хмели-сунели, грецкий орех.

Пропустить через мясорубку помидоры и перец. Перемешать, добавить масло и варить на малом огне в течение часа при постоянном помешивании. Остудить, добавить уксус, сахар, соль, толченый чеснок. Зелень смолоть в блендере.

Все тщательно перемешать, дать настояться - аджика готова.

Бредихина Т. В., г. Оренбург

Аджика "Горлодер"

2,5 кг помидоров, 300 г моркови, 200 г чеснока, 200 г хрена, 20 шт. болгарского перца, 10 шт. красного перца, 3 ст. л. с горкой соли, 3 таблетки аспирина.

Все овощи пропустить через мясорубку, добавить соль и аспирин. Тщательно перемешать. Настоять 12 ч. Переложить в чистые банки и закрыть пластмассовыми крышками. Хранить в холодном месте.



Закревская М. И., г. Ставрополь

Аджика "Адыгейская"

1 кг красного сладкого болгарского перца, 50 г красного горького перца, 50 г укропа, 50 г кинзы, 50 г петрушки, 50 г тархуна, 2 головки чеснока.

Перец почистить и все смолоть через мясорубку, в полученную смесь добавить сахар, соль по вкусу и поставить на 3 суток в любое нехолодное место, так чтобы не мешало никому.

Через трое суток перемешать и перелить в удобные емкости для пользования и закупорить.

Потемкина Т. Л., г. Петрозаводск

Аджика "Простушка"

3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 0,5 кг чеснока, 150 г острого перца, 0,5 стакана соли, 3 ст. л. сахара.

Все компоненты перемолоть в мясорубке, перемешать, добавить соль, сахар, оставить на ночь. Утром слить излишек жидкости и разложить аджику по банкам, хранить в холодильнике.

Яматина О. К., г. Ростов-на-Дону

Аджика "Заманчивая"

5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 16 штук горького перца, 300 г чеснока, 0,5 кг хрена, 1 стакан соли, 2 стакана 9% уксуса, 2 стакана сахара.

Все пропустить через мясорубку, включая семечки из перца (в нем обрезаются только хвостики, и внутри он не вычищается), добавить сахар, соль, уксус, дать постоять минут 50-60, разлить по бутылкам. Кипятить не нужно. Хранится хорошо в бутылках без холодильника.

Меркушева Инга Марковна, г. Мурманск

Аджика "Генацвали"

Красный перец, кинза, хмели-сунели, имеретинский шафран, грецкие орехи.

Точные пропорции здесь не важны. Настоящая аджика ничего общего с яблоками, морковкой и помидорами не имеет. Красный перец пропустить через мясорубку. Добавить сухую кинзу, хмели-сунели, можно также имеретинский шафран.

Для лучшего вкуса подойдут мелко-мелко перемолотые грецкие орехи, только не очень много. Посолить по вкусу. Готовить аджику обязательно в резиновых перчатках.

Шураева Эльвира Олеговна, г. Донецк

Перечная аджика

1 кг сладкого перца, 250 г острого перца, 250 г чеснока, 250 г укропа, 250 г зелени петрушки, 250 г соли.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку. Перемешать с солью, аджика готова.



Почаева Э. Л., г. Зеленодольск

Аджика "Старинная"

Этот рецепт четверть века назад мне подарил старик, который много лет торговал аджикой на рынке. За ней специально приходили с утра, потому что расходилась она у деда очень быстро.

Сладкий (2 кг) и острый (60-100 г) перец мою, пропускаю через мясорубку и варю 3-4 часа на слабом огне в кастрюле без крышки. Масса должна увариться на треть. Ее сразу, без добавления соли или сахара раскладываю по баночкам и стерилизую.

Зимой пасту заправляю по вкусу солью, душистым перцем, толченым чесноком, молотыми грецкими орехами. Намазываю ее на хлеб.



Боголюбова Елена Евгеньевна, г. Курск

Аджика с баклажанами

1,5 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 300 г чеснока, 1 кг сладкого перца, 3 стручка горького перца, 1 ст. растит. масла, соль по вкусу, 1/2 ст. 6% уксуса.

Все составляющие пропустить через мясорубку, добавить масло и, поместив в эмалированную кастрюлю, кипятить 50 мин. Уксус добавить в конце варки. Закатать в подготовленные банки.

Коробова В. И., г. Ленинск

Аджика "Искушение"

3 кг красных помидоров, 500 г моркови, 500 г болгарского перца, 500 г зеленых яблок, 300 г репчатого лука, 200 г чеснока, 0,5 л растит. масла, 1 ст. 6% уксуса, 5 шт. горького перца (если мелкий - 10 шт.).

Все овощи вымыть, очистить, нарезать и пропустить через мясорубку. Добавить растит. масло, уксус, соль. Варить 3 ч., регулярно помешивая.

Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Колесова И. К., г. Апрелевка

Аджика "По-армянски"

5 кг спелых помидоров, 1 кг чеснока, 500 г горького стручкового перца, соль.

Все пропустить через мясорубку, посолить и оставить в эмалированной посуде на 10-15 дней, чтоб аджика перебродила, не забывая ее ежедневно перемешивать. Одна тонкость - солить следует помидорный сок до того, как добавите чеснок и перец, иначе потом вкуса соли не почувствуете.



Юсупова Надежда, П-Казаки

Аджика из свеклы "Красная"

4 кг свеклы, 4 кг помидоров, 2 кг красного перца, 0,5 кг моркови (все это пропустить через мясорубку), 1 кг лука (мелко нарезать), 3-4 головки чеснока, 1 стакан масла.

В первую очередь жарить лук до золотистого цвета. Далее добавить морковь, болгарский перец, помидоры и свеклу. Закрыть крышкой и жарить 1 час на медленном огне. За несколько минут до готовности добавить чеснок, зелень, горький перец и жарить еще 10-15 минут. Желательно все это готовить в казане. Заполнить аджикой стерилизованные банки и закатать.



Дедова И. Н., г. Новоалександровск

Аджика "Злючка"

3 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г лука, 500 г моркови, 500 г яблок, 200 г чеснока, 10 стручков горького перца, 0,5 л подсолнечного масла, 100 г сахара, 1 ст. л. с горкой соли.

Овощи пропустить через мясорубку, все перемешать и варить 3 часа на слабом огне. Разложить горячей по банкам и закатать.

Куляшова Г. Д., г. Зеленодольск

Аджика с яблоками "Дачная"

4 кг помидоров, 3 кг перца болгарского красного, 1 кг яблок, 300 г чеснока, 4 стручка жгучего перца, 3/4 ст. сахара, 1 ст. л. подсолнечного масла, 1 ст. л. уксусной эссенции, соль по вкусу.

Овощи пропустить через мясорубку. Добавить растит. масло, соль, сахар, варить 2 ч. В конце варки добавить 1 ст. л. уксусной эссенции.

Горячее разложить в банки, закатать.

Сутырина Елена Юрьевна, г. Тверь

Аджика "Два в одном"

200 г чеснока, 4 корня хрена, 2 пучка петрушки, 2 пучка укропа, 10 сладких перцев, 20 горьких перцев, 2 кг помидоров, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки соли, 1 стакан 9% уксуса.

Пропустить овощи через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, сахар. Дать постоять в посуде 2-3 дня, потом добавить уксус, хорошо перемешать и разложить по банкам.

Голикова Е. М., г. Волгоград

Айвар из томатов "Южный"

1 кг перца, 1 кг помидоров, 5 стручков жгучего перца, 500 г лука, 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 1,5 ст. л. постного масла, 1/2 ст. л. 9% уксуса, 1 ч. л. горчицы.

Вымытые овощи сначала пропустить через мясорубку, потом тушить на масле, добавив сахар, уксус, соль, горчицу, пока не образуется кашеобразная масса. Разложить ее в маленькие баночки, закрыть крышками и перевернуть банки вверх дном.

Казанцева Л. Л., г. Сергач

Лютеница "Супер вкус"

На 5 кг перца - 2-3 стручка мелкоплодного горького перца, 7-8 спелых помидоров, 4-5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени сельдерея, сахар, соль по вкусу, 200 мл подсолнечного масла.

Мясистые стручки сладкого красного перца и несколько стручков мелкоплодного горького перца хорошенько вымыть, очистить от плодоножек и семян, залить небольшим количеством воды, добавить несколько спелых помидоров и варить до полной готовности. Готовый перец протереть через сито, полученную кашицу поставить на огонь, варить, пока не загустеет. В конце варки добавить подсолнечное масло, соль и сахар по вкусу, чеснок и зелень, нарезанные мелкими кусочками. Горячую лютеницу переложить в литровые банки, стерилизовать 45-50 минут и закупорить, хранить в прохладном месте. При подаче на стол к этим овощным консервам добавить толченый лук или чеснок и ядра грецких орехов, смешанные с небольшим количеством подсолнечного масла и уксуса.

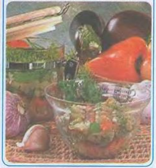


Ежова М. Н., г. Михайловск

Рагу "Овощное"

1 кг лука, 1 кг перца сладкого, 1 кг моркови, 1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, масло растительное, лавровый лист, перец горький (жгучий), соль.

Лук нарезать полукольцами, перец - соломкой, баклажаны - кубиками, помидоры - дольками, морковь натереть. Потушить овощи на растительном масле. Разложить по банкам и закатать.



Салфетникова Дарья Ивановна, г. Орск

Лечо "На скорую руку"

1,3 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 250 г лука, 1 ст. л. соли, 2-3 ст. л. воды, перец.

Перец нарезать полосками шириной 5-8 мм, помидоры - ломтиками, лук измельчить. Овощи смешать, добавить воду и по вкусу соль и черный молотый перец. Тушить под крышкой 10 мин., плотно уложить в банки. Стерилизовать 1 л банки 45 мин. и закатать.

Нартова Г. Г., г. Новочебоксарск

Лечо "Палочка-выручалочка"

6-7 средних помидоров, 2 луковицы, 2 средних моркови, 4 сладких перца, около 300 г капусты, 100 мл растительного масла, 1-2 лавровых листа, соль, сахар и перец по вкусу.

Помидоры разрезаем на 6 частей, лук режем полукольцами, перец - соломкой, морковь трем на крупной терке, капусту шинкуем. Овощи перемешиваем, заправляем маслом, пряностями и варим, помешивая, на медленном огне до готовности. В горячем виде - гарнир, в холодном - закуска. А для того, чтобы сделать заготовки на зиму, достаточно разложить все это в чистые стерилизованные банки, закатать и стерилизовать минут 5 в кипящей воде.

Арюкова Людмила Ивановна, г. Ногинск

Лечо "Классика"

1,3 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 250 г репчатого лука, 2 ст. л. соли, щепотка молотого черного перца, 2-3 ст. л. воды.

Зрелый, мясистый перец промойте, удалите плодоножки и семена, нарежьте полосками шириной 5-8 мм. Помидоры нарежьте ломтиками толщиной 3-4 мм. Лук очистите и нашинкуйте.

Подготовленные овощи смешайте, добавьте соль, черный перец и переложите в эмалированную кастрюлю. Добавьте воду и тушите под крышкой 10 минут.

Плотно, без воздушных пустот, заполните банки овощной массой (сверху овощи должны быть покрыты соком). Стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки - 45 минут, трехлитровые - 60 минут. Закатайте.

Шайнова Жанна Романовна, г. Ковров

Баклажаны-лечо

4 кг баклажанов нарезать кубиками, 2 кг помидоров пропустить через мясорубку, 1 кг сладкого перца и 10 луковиц нарезать полукольцами, 1 кг моркови натереть на крупной терке, 10 долек чеснока измельчить.

Все сложить в просторную посуду, добавить 4 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 2 стакана растительного масла. Варить на среднем огне 45-60 мин. Горячую массу разложить по стерилизованным сухим банкам и закатать.

Тихненко Тамара Михайловна, п. Ключи

Острое лечо

3 кг помидоров пропустить через мясорубку и варить 40 минут, добавить 2 кг крупно нарезанного перца, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. л. соли, 1 ст. мелко нарезанного чеснока, 2 стручка горького перца, 1,5 ч. л. молотого красного перца, варить 20 минут. Разложить в банки, закатать.



Мешкова Юлия Валерьевна, г. Иваново

Гювеч из баклажанов

Приготовить баклажаны, зеленый перец, стручковую фасоль, помидоры и томатный сок. Пропорции любые.

Баклажаны очистить, нарезать в длину ломтиками, посолить, чтобы ушла горечь, через 2 часа промыть, подсушить и обжарить на растительном масле. Перец вымыть, удалить семена, ошпарить слабо подкисленной водой так, чтобы кусочки не ломались, а гнулись. Крупные перцы нарезать дольками. Фасоль промыть и ошпарить соленой водой. Помидоры также тщательно вымыть, вырезать плодоножки. Зелень петрушки промыть в проточной воде, нарезать. На дно подготовленной банки уложить половину помидоров и зелени петрушки, затем - слоями перец, фасоль, баклажаны - и так чередовать, заливая каждый слой томатным соком, чтобы он заполнил все свободное пространство банки. Наверх положить оставшиеся помидоры и зелень и снова залить соком. Стерилизовать банки 90 минут и закатать.



Вислогузова О. В., г. Тобольск

Лечо из сладкого перца "Сытное"

2,6 кг сладкого перца, 2 кг помидоров, 500 г лука, 1,5-2 ст. л. соли, щепотка молотого черного перца, 5-6 ст. л. воды.

Зрелый, мясистый перец вымыть, удалить семена, нарезать полосками шириной 5-8 мм. Помидоры нарезать ломтиками толщиной 3-4 мм. Лук очистить и измельчить.

Подготовленные овощи смешать, добавить по вкусу соль и черный перец и переложить в эмалированную кастрюлю, добавить 2-3 ст. л. воды и тушить под крышкой 10 мин. Плотно, без воздушных пустот, заполнить банки овощной массой таким образом, чтобы сверху овощи были покрыты соком. Стерилизовать в кипящей воде 1 л банки - 45 мин., 3 л - 60 мин.

Тихненко Тамара Михайловна, п. Ключи

Лечо "Рецепт моей бабушки"

Помидоры - 1,5 кг, перец - 2 кг, соль - 1 ст. ложка без верха, сахар - 0,5 стакана, масло подсолнечное - 0,5 стакана, уксус 9% - 1 ст. ложка.

Помидоры нарезать кусками, сложить в кастрюлю и проварить до размягчения. Протереть через крупное сито, полученную томатную массу поставить на огонь и варить 30 минут. Добавить соль и сахар. Перец нарезать достаточно крупными кусками и проварить в кипящей воде 1-2 минуты. Подготовленный перец добавить в томатную массу, добавить уксус и масло и варить еще 30 минут. Лечо еще горячим разложить в подготовленные чистые банки и закатать.

Белова В. Я., г. Сосновоборск

Лечо "Заливное"

Заливка: 1 ст. воды, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли.

Компоненты заливки перемешать, вскипятить, опустить в нее 1 кг сладкого перца, нарезанного соломкой, кипятить 10 минут, затем добавить 2 кг помидоров, нарезанных мелкими кубиками, кипятить 15 минут, влить 1 ч. л. уксусной эссенции, кипятить еще 5 минут, разложить по банкам и закатать.



Каримова Е. В., г. Таганрог

Лечо "Август"

3 кг помидоров, 1 кг лука репчатого, 1 кг моркови, 1,5 кг болгарского перца, 1 ст. сахара, 1,5 ст. масла растительного, 2 ст. л. соли.

Все нарезать, сложить в одно блюдо, перемешать и дать постоять 30 мин., чтобы овощи дали сок. Затем варить на слабом огне 40 мин.

В конце варки влить 1 ст. л. 70% уксусной эссенции. Разложить в стерилизованные банки. Закатать и укутать до полного остывания.

Полякова Елена Сергеевна, г. Сызрань

Лечо с томатным соком

3 кг сладкого перца, 5 шт. моркови, 3 л томатного сока, 1 ст. растит. масла, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 5-8 лавровых листьев, 1 головка чеснока, 1 ч. л. 9 %-ного уксуса на 1 банку, перец горошком.

Пропустить через мясорубку томаты, чтобы получилось 3 л сока. Очищенный от семян перец нарезать кусочками. Крупную морковь натереть на крупной терке.

В большую кастрюлю налить томатный сок, влить растительное масло, добавить сахар, соль, перец горошком, лавровый лист, морковь. Все это смешать и довести до кипения. Затем положить нарезанный перец и прокипятить 20-30 минут.

В чистые банки положить 1-2 зубчика чеснока, влить уксус и залить банку до верха готовой массой. Закрыть крышкой и поставить прогреваться под одеяло до полного остывания.



Земскова К. А., г. Ставрополь

Лечо "Классическое"

5 кг помидоров, 3 кг сладкого перца, 1 стакан растительного масла, 3 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 1 стакан 6% уксуса (1 ст. ложка 70% уксуса на стакан воды).

Перец разделить на 6 частей (вдоль). Помидоры пропустить через мясорубку, поставить на огонь. Кипятить 30 мин. Через 30 мин. добавить перец. Через 10 мин. влить стакан масла. Еще через 10 мин. всыпать стакан сахара. Еще через 10 мин. - 3 ст. ложки соли. Еще через 10 мин. добавить уксус. Все разложить в банки и закатать.



Мухина Татьяна Алексеевна, г. Обнинск

Лечо "Рисинка"

3 кг помидоров, 1 ст. риса, 1 ст. сахара, 1 ст. растит. масла, 1 кг тертой моркови, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 3 головки чеснока, соль.

Помидоры пропустить через мясорубку, рис промыть, добавить сахар, растительное масло, тертую морковь, сладкий перец, лук, чеснок, соль. Варить 40 мин. Кипящим разложить по банкам, закатать.

Крылов В. А., г. Сосновый Бор

Лечо со свеклой

3 кг свеклы, 2 кг моркови, 2 кг сладкого перца, 3 кг помидоров (или 1,5 л томатного сока), 0,5 л растительного масла, соль по вкусу, 3 лавровых листа.

На крупной терке натереть свеклу, морковь, потушить в масле в течение 15 минут. Затем добавить пропущенные через мясорубку помидоры или томатный сок, нарезанный соломкой сладкий перец, посолить. Варить, помешивая, 1 час. За 5 минут до готовности добавить лавровый лист, можно немного сахара. Разложить горячим в стерилизованные банки и закатать.

Шмелева Татьяна Викторовна, г. Саранск

Лечо "Домашнее"

3 кг перца болгарского, 1,5 кг лука, 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 1 ст. растит. масла, 2 л томатного сока.

Лук нарезать полукольцами, перец - соломкой. Приготовить томатный сок (соковыжималкой). Все перемешать в большой кастрюле и варить 20 мин. При расфасовке в банки добавлять уксус: в 0,5 л банку - 1 ч. л., в 1 л - 2 ч. л.



Синельникова Т. С., г. Новочебоксарск

Лечо "Воспоминание"

2 кг сладкого перца с толстыми стенками режу полосками, опуская в томатную основу (либо протертые помидоры, либо разведенное в воде томат-пюре), добавляю 150 г сахара, 1 ст. л. соли и, помешивая, варю 10-15 мин. Раскладываю по пол-литровым банкам, держу на водяной бане 15 мин. и укупориваю.

Безрукова Анна Николаевна, г. Копейск

Лечо с тыквой

Помидоры - 2 кг, морковь -2 кг, лук -1 кг, тыква, масло растительное - 1 стакан, чеснок - 0,5-1 стакана, уксус яблочный или виноградный - около 100 мл, соль, сахар, специи по вкусу.

Обжарить отдельно тыкву - кубиками, морковь - кубиками, лук - полукольцами; смешать, добавить прокрученные помидоры, масло, сахар, соль, специи. Тушить. Когда до готовности останется минут 5-10, добавить выдавленный чеснок и уксус.

Разложить по банкам, закатать, а можно просто закрыть крышками и хранить в холодильнике.

Ерофеева Елена Евгеньевна, г. Владимир

Лечо "Семейное"

4 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 ст. растит. масла, 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли, 10 лавровых листьев, 1 ч. л. перца горошком.

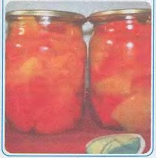
Помидоры пропустить через мясорубку, перец нарезать кусочками, лук - кольцами, морковь - кружками. Все варить 40 мин., разложить в стерилизованные банки, капнуть под крышку уксус и закатать.

Киреева В. Д., г. Кострома

Лечо "Светлана"

3 кг спелых помидоров, 5 кг сладкого перца, 2 стручка горького перца, 2 крупные головки чеснока, 2 ст. л. соли (можно побольше), 1 ст. сахара, 100 мл уксуса 9%, 150 мл светлого растительного масла.

Вымыть перец, вырезать семена и нарезать длинными полосками. Помидоры вымыть и измельчить в мясорубке. Перелить в большую кастрюлю. Довести до кипения и кипятить 20 минут. Добавить соль, сахар и масло - кипятить еще 5 минут. Добавить сразу весь перец. Подождать, пока немного нагреется, и большой ложкой перемешать снизу-вверх. Опять подождать немного (минут 15-20) и опять перемешать. Как только весь перец осядет вровень с соком, добавить уксус. Довести до кипения и кипятить 15 минут. В это время измельчить в мясорубке чеснок и острый перец и добавить в лечо. Прокипятить еще 10 минут. И сразу закрывать в горячие банки. Перевернуть вверх дном и оставить остывать. Выход - 6 литровых банок.



Шеваренкова Ю. А., г. Морсальск

Релиш со сладким перцем

5 луковиц, 4 стручка красного сладкого перца, 1 баклажан, 2 яблока, 2 дольки чеснока, 200 г изюма, 75 г жженого сахара, 1 ст. л. карри, 3 стручка жгучего перца, 375 мл уксуса, соль по вкусу.

2 луковицы нарезать, потушить 5 мин. в 125 мл уксуса на медленном огне. Стручки красного сладкого перца разрезать на 4 части, удалить зерна и перепонки, нарезать соломкой. Яблоки и баклажан нарезать кубиками 1 см. Чеснок мелко порубить. Оставшийся лук мелко нарезать и вместе с изюмом, сахаром, карри, жгучим перцем, оставшимся уксусом довести до кипения, приправить солью, добавить овощи, фрукты и чеснок, тушить, помешивая, 30-40 мин. в кастрюле, не закрывая крышкой, до полного выпаривания жидкости. Расфасовать в соусные банки или бутылочки, закрыть, закатать.

Комарова И. А., г. Ярославль

Лечо из кабачков

На 3 литра: 1,5 кг кабачков, 6 штук сладкого перца, 6 луковиц, 1 кг красных помидоров.

Кабачки и перец нарезать соломкой, лук - полукольцами, помидоры пропустить через мясорубку.

Приготовить маринад: 2/3 стакана растительного масла, 2/3 стакана сахара, 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана 9% уксуса. В кипящий маринад класть по очереди: сначала кабачки - поварить 15 минут, потом лук - поварить 5 минут, потом перец - поварить 5 минут, помидоры - поварить 5-10 минут.

Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Гаранина Е. Г., г. Ставрополь

Лечо с рисом

0,5 кг риса, 1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 1 кг моркови, 0,5 л растит. масла, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. 70% уксуса, 1 ст. воды.

Натереть на крупной терке морковь и поставить на слабый огонь тушить, добавить растит. масло. Добавить лук, нарезанный полукольцами, помидоры, пропущенные через мясорубку. Добавить болгарский перец, нарезанный полукольцами, в последнюю очередь - отваренный рис со стаканом воды. Засыпать соль, сахар, влить уксус и тушить до готовности 20-30 мин., постоянно помешивая. Разложить в стерилизованные банки, закатать металлическими крышками.

Селиверстова Жанна, г. Осташков

Лечо "Экспресс"

1 л томатного пюре: 1 кг нарезанного сладкого перца, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Зеленый и красный перец тщательно вымыть, вырезать плодоножки, вычистить семена и перепонки, промыть, нарезать квадратиками размером примерно 2x2 см. Зрелые томаты вымыть, нарезать, пропустить через мясорубку, протереть, уварить до уменьшения в объеме примерно в 3 раза, добавить соль из расчета 1 ст. л. на 1 л уваренного томатного пюре. Затем к пюре нужно добавить сладкий нарезанный перец, сахар, соль и все кипятить 10 мин., после чего горячую массу разложить в подготовленные стерильные банки так, чтобы перец был полностью покрыт томатом, накрыть крышками, стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л - 25 мин., 1 л - 30 мин.



Дорогие читатели, представляем вашему вниманию новый спецвыпуск «**Секреты домашнего копчения**».

Рыба, поданная к столу прямиком из коптильной печи, источает неповторимый аромат, а золотистый цвет ее чешуек отливает благородным блеском. Окорок и копченые колбасы, приготовленные к празднику, до головокружения аппетитны и сулят неземное блаженство! Именно для тех, кто хочет насладиться копчеными деликатесами, приготовленными самостоятельно, наши рецепты:

- копченый шпик и сало;
- копченая ветчина;
- варено-копченая грудинка;
- ребрышки копченые в дыму;
- копченый филей и язык;
- копченые куриные окорочка и бедрышки;
- индейка копченая с беконом;
- лососина горячего копчения;
- лещ копченый «Астраханский»

и многое-многое другое.

В спецвыпуске «**Наливки, соки, вина**» вы найдете способы приготовления домашних алкогольных напитков по старинным и новым оригинальным рецптам. Заготовка соков на зиму пополнит ваш организм витаминами и напомнит о лете. В рецептах используются поздние ягоды, ваши любимые фрукты, а также доступные и недорогие продукты. У вас есть все шансы удивить друзей за праздничным столом приятными вкусными винами, сделанными вашими руками и баловать себя полезными соками круглый год.



Приготовьте:

- вина из яблок, сливы, рябины и черемухи;
- виноградный, томатный и брусничный соки;
- необычайно вкусные наливки из вишни, облепихи, терновника и чернослива.



Спецвыпуск «**Энциклопедия салатов и закусок**» дополнит ваш стол заготовками на все вкусы и случаи жизни. Вас порадует простота приготовления и оригинальный вкус предлагаемых солений.

Для вас рецепты:

- фаршированных кабачков и баклажанов,
- пикантных лечо и разнообразных ассорти;
- острых закусок;
- икры из баклажанов и кабачков,
- рагу из сладкого перца, помидоров и стручковой фасоли,
- салатов из огурцов, яблок и репчатого лука.